

A3-81

| | |
|---|-------------------|
| Categoria cucina | 120x60 cm |
| N° di cavità soggette energy label | 2 |
| Fonte di calore cavità | Elettrico |
| Tipo pianale | Gas |
| Tipo forno principale | Termoventilato |
| Tipo forno secondario | Statico |
| Sistema pulizia forno principale | Smalto Ever Clean |
| Codice EAN | 8017709245269 |
| Classe efficienza energetica | A |
| Classe di efficienza energetica, seconda cavità | B |



Estetica





| | | | |
|--|---------------------|----------------------------|-------------------------|
| Estetica | Classica | Tipologia manopole | Smeg Classica |
| Serie | Opera | Colore manopole | Acciaio |
| Design | Speciale | N° manopole | 11 |
| Colore | Acciaio Inox | Colore serigrafia | Nero |
| Finitura | Satinato | Nome display | DigiScreen |
| Finitura pannello comandi | Acciaio antimpronta | Porta | Con 2 fasce orizzontali |
| Logo | Applicato inox | Tipo vetro | Eclipse |
| Posizione logo | Fascia sotto forno | Maniglia | Smeg Classica |
| Alzatina | Sì | Colore maniglia | Inox spazzolato |
| Colore pianale | Acciaio inox | Vano | Cassetto |
| Tipo griglie | Ghisa | Carrello scorrevole | Sì |
| Tipo di regolazione comandi piano | Manopole | | |

Programmi / Funzioni forno principale

| | |
|------------------------|---|
| N° funzioni di cottura | 8 |
|------------------------|---|





Funzioni cottura tradizionali

| | | |
|--|--|---|
|  Statico |  Ventilato |  Termo-ventilato |
|  Turbo |  Eco |  Grill stretto |
|  Grill stretto ventilato |  Base ventilata | |

Programmi / Funzioni forno secondario

N° funzioni di cottura seconda cavità 4





Funzioni cottura tradizionali seconda cavità

| | | |
|--|---|---|
|  Statico |  Grill stretto |  Grill largo |
|  Base | | |

Caratteristiche tecniche pianale

| | | | |
|---|-----------------|-----------------------------------|---------------------|
| UR | | | |
| Numero totale di zone di cottura | 6 | | |
| Anteriore sinistra - Gas - Ultrarapido (dual) | - 4.20 kW | | |
| Posteriore sinistra - Gas - Semirapido | - 1.80 kW | | |
| Anteriore centrale - Gas - Ausiliario | - 1.00 kW | | |
| Posteriore centrale - Gas - Rapido | - 3.00 kW | | |
| Anteriore destra - Gas - Ausiliario | - 1.00 kW | | |
| Posteriore destra - Gas - Pesciera | - 1.90 kW | | |
| Centrale - BBQ | - 1.60 (BBQ) kW | | |
| Tipo bruciatori gas | Standard | Valvolatura di sicurezza | Sì |
| Accensione gas su manopole | Sì | Cappellotti bruciatori gas | Smaltati nero opaco |

Caratteristiche tecniche forno principale

| | | | | | |
|--|---|---|---|--|--|
|  |  |  |  | | |
| N° di luci | 2 | N° vetri porta forno | 3 | | |
| N° di ventole | 1 | N° vetri porta termoriflettenti | 2 | | |
| Volume netto della cavità | 77 l | Termostato di sicurezza | Sì | | |
| Volume lordo della prima cavità | 90 l | Sistema di raffreddamento | Tangenziale | | |
| Materiale della cavità | Smalto Ever Clean | Dimensioni utili interno cavità (hxlxp) | 305X613X405 mm | | |
| N° di ripiani | 4 | Regolazione della temperatura | Elettromeccanica | | |
| Tipo ripiani | Telai | | | | |

| | | | |
|---|---------------|-------------------------------------|-----------|
| Tipo di luci | Incandescenza | Resistenza suola - Potenza | 1750 W |
| Potenza luce | 25 W | Resistenza cielo - Potenza | 1050 W |
| Opzioni di programmazione tempo cottura | Inizio e fine | Resistenza grill - Potenza | 2800 W |
| Accensione luce all'apertura porta | Sì | Resistenza grill largo - Potenza | 3850 W |
| Apertura porta | A ribalta | Resistenza circolare - Potenza | 2500 W |
| Porta smontabile | Sì | Tipo grill | Elettrico |

Opzioni forno principale

| | | | |
|-------------------------------------|----|---------------------|--------|
| Programmatore Tempo | Sì | Temperatura minima | 50 °C |
| Allarme acustico di fine cottura | Sì | Temperatura massima | 250 °C |

Caratteristiche tecniche forno secondario



| | | | |
|---------------------------------------|-------------------|--|------------------|
| Volume netto, seconda cavità | 40 l | N°vetri porta forno | 3 |
| Volume lordo della seconda cavità | 42 l | N° vetri porta termoriflettenti | 2 |
| Materiale della cavità | Smalto Ever Clean | Termostato di sicurezza | Sì |
| N° di ripiani | 4 | Sistema di raffreddamento | Tangenziale |
| Tipo ripiani | Telai | Dimensioni utili interno cavità (hxlxp) | 315x300x415 mm |
| Volta Mobile | Sì | Regolazione della temperatura | Elettromeccanica |
| N° di luci | 1 | Resistenza suola - Potenza | 700 W |
| Tipo di luci | Incandescenza | Resistenza cielo - Potenza | 650 W |
| Potenza luce | 25 W | Resistenza grill - Potenza | 1400 W |
| Accensione luce all'apertura porta | Sì | Resistenza grill largo - Potenza | 2050 W |
| Apertura porta | A ribalta | Tipo grill | Elettrico |
| Porta smontabile | Sì | | |

Opzioni forno secondario

| | | | |
|--------------------|-------|---------------------|--------|
| Temperatura minima | 50 °C | Temperatura massima | 220 °C |
|--------------------|-------|---------------------|--------|

Dotazione accessori forno principale e pianale

| | | | |
|---------------------------------|---|----------------------|---|
| Griglia forno con stop lusso | 2 | Bacinella tuttoforno | 2 |
|---------------------------------|---|----------------------|---|

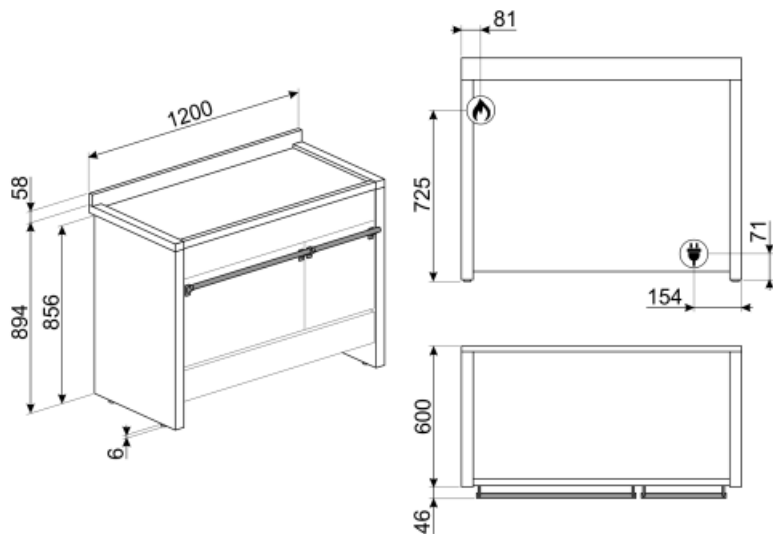
Dotazione accessori forno secondario

Griglia forno con stop e fermi 1
Bacinella tuttoforno 1

Griglia inserto bacinella 1

Collegamento Elettrico

| | | | |
|---|----------------------|---------------------------------|------------------|
| Dati nominali di collegamento elettrico | 6800 W | Lunghezza cavo di alimentazione | 200 cm |
| Corrente | 30 A | Altre modalità di collegamento | Bifase e Trifase |
| Tensione | 220-240 V | Frequenza | 50/60 Hz |
| Tensione 2 (V) | 380-415 V | Morsettiera | 5 poli |
| Cavo elettrico | Installato, Monofase | | |



Accessori non inclusi

KIT1A3-8



Schienale acciaio 120x75 cm per cucine Opera A3-8

SFLK1



Blocco sicurezza

BNP608T



Bacinella teflonata, profondità 8mm, da posizionare sulla griglia

GRM



Griglia riduzione moka

TPKX



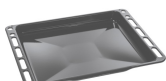
Piastra Teppanyaki in acciaio per cucina Opera A1-9

GC120



Bistecchiera in ghisa per cucine A3/A4/A5

BN640



Bacinella smaltata adatta per forni da 45cm e 60cm. Profondità 40 mm. Perfetta per cotture di secondi piatti, come arrostiti e pesce, assicurando gustosi sughi di cottura. Ideale anche per sperimentare contorni più leggeri e croccanti.

KIT2A3-2



Kit zoccolo, 120cm, solo frontale, acciaio inox, per cucine Opera A3 e A4

PRTX



Pietra pizza tonda diametro 35cm con 2 manici. Non adatta ai forni a microonde.

PPR9



Pietra pizza rettangolare senza manici. L64xH2,3xP37,5 cm. Utilizzabile anche con forni a gas, ponendola sulle griglie.

KIT3-6



Kit estensione altezza 2 pannelli laterali (950mm), inox, per cucine Opera A2,A3,A4 (945-965mm)

BN620-1



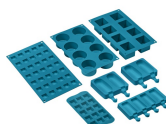
Bacinella smaltata adatta per forni da 45cm e 60cm. Profondità 20 mm. Ideale per coloro che amano cucinare secondi piatti e dolci sfiziosi ottenendo i massimi risultati in termini di cottura e gusto.

PALPZ



Paletta pizza con manico ripiegabile. Dimensioni L31,5 x H32,5 cm. Facile e comoda da utilizzare e da riporre. Perfetta per infornare e servire pizza, pane e pasticceria salata in modo sicuro e professionale. Utile anche per il controllo della cottura.

SMOLD



Set con 7 stampi in silicone per gelati, ghiaccioli, ghiaccio e per porzionare i cibi. Utilizzabili da -60°C a +230°C

Glossario simboli



B: Indica la Classe energetica dell'elettrodomestico.



Griglie in ghisa: Queste griglie sono resistenti alle alte temperature. Solide e robuste, sono state concepite per facilitare lo spostamento e il riposizionamento delle pentole sul piano.



Installazione a colonna



Raffreddamento tangenziale: Questo innovativo sistema di raffreddamento permette di avere una porta a temperatura controllata durante la cottura. Oltre ai vantaggi offerti in termini di sicurezza, il sistema permette di proteggere i mobili in cui il forno è inserito, evitandone il surriscaldamento.



Porta a triplo vetro: Nei modelli top di gamma, la porta del forno prevede tre vetri che contribuiscono a mantenere l'esterno del forno a temperatura ambiente durante la cottura, garantendo la massima sicurezza. I due vetri interni termoriflettenti impediscono la dispersione del calore per una maggiore efficienza.



Smalto Ever Clean: lo smalto Ever Clean viene applicato elettrostaticamente, da angolo ad angolo e da bordo a bordo per evitare crepe o screpolature nel tempo. Si tratta di un particolare smalto pirolitico, resistente agli acidi che, oltre a risultare gradevolmente luminoso, favorisce una maggiore pulizia delle pareti del forno, grazie ad una sua minore porosità. Viene cotto a oltre 850 °C e polimerizzato lentamente a una velocità determinata scientificamente per garantire una profondità e una resistenza uniformi. Lo smalto Ever Clean crea una finitura impeccabile sia sull'interno del forno che sulle teglie, rendendo le superfici del forno incredibilmente facili da mantenere in quanto riduce l'aderenza dei grassi in cottura



Antimpronta: Lo speciale trattamento a cui è sottoposto l'acciaio inox impedisce la formazione di aloni e ditate sulla superficie e contribuisce a esaltarne la lucentezza.



Base ventilata: la combinazione tra la ventola e la sola resistenza inferiore consente di completare più velocemente la cottura di cibi già cotti in superficie ma non internamente. Questo sistema è consigliato per terminare la cottura di cibi già ben cotti in superficie, ma non internamente, che richiedono perciò un moderato calore superiore. Ideale per qualsiasi tipo di cibo



















Ventilato: Cottura tradizionale intensa ed omogenea, adatta anche a ricette complesse La ventola è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dall'alto La cottura ventilata assicura un risultato più veloce e omogeneo, lasciando i cibi fragranti fuori e più umidi all'interno. Ideale pasta al forno, biscotti, arrosti e crostate.



Statico: Cottura tradizionale adatta alla preparazione di una pietanza per volta. La ventola non è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dall'alto La cottura statica è più lenta e delicata, ideale per ottenere pietanze ben cotte e asciutte anche all'interno. Ideale per cuocere arrosti di qualsiasi tipo, carni grasse, pane, torte ripiene.



Base: il calore proviene solo dal basso della cavità. La ventola non è attiva. Ideale per torte dolci e salate, crostate e pizze. Studiata per completare la cottura e rendere i cibi più croccanti Questo simbolo nei forni a gas indica il bruciatore a gas.

- | | |
|---|---|
|  <p>Termo-ventilato: è la funzione perfetta per cuocere tutti i tipi di pietanze in modo più delicato. Il calore proviene dalla parte posteriore del forno e si distribuisce in modo rapido e uniforme. La ventola è attiva. E' ideale anche per cuocere su più livelli senza mescolare odori e sapori.</p> |  <p>ECO: cottura a basso consumo energetico: questa funzione è particolarmente indicata per la cottura su singolo ripiano a bassi consumi energetici. È consigliata per tutti i tipi di alimenti tranne quelli che possono generare molta umidità (ad esempio le verdure). Per ottenere il massimo risparmio energetico e ridurre i tempi, si raccomanda di infornare gli alimenti senza preriscaldare il vano cottura.</p> |
|  <p>Ventola + resistenza grill centrale: questa funzione, tramite l'azione combinata della ventola e del calore del solo elemento centrale è ideale per cotture e gratinature rapide di piccole quantità di cibo (in special modo carni), unendo i vantaggi dietetici del grill alla uniformità di cottura del ventilato.</p> |  <p>Grill: Calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola non è attiva. Consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura e di gratinatura. Utilizzato a fine cottura conferisce una doratura uniforme alle pietanze.</p> |
|  <p>Resistenza grill centrale: questa funzione consente, tramite l'azione del calore sprigionato dal solo elemento centrale di grigliare le piccole porzioni di carne e di pesce, per preparare spiedini, toast e tutti i contorni di verdura alla griglia.</p> |  <p>Turbo: il calore proviene da 3 direzioni : sopra, sotto e dal retro del forno. La ventola è attiva. Consente una cottura rapida, anche su più ripiani senza mescolare gli aromi. Ideale per alimenti di grandi volumi o che richiedono cotture intense.</p> |
|  <p>Forno a gas: Il forno a gas ripropone i valori di una cottura tradizionale, caratterizzata da un naturale e costante mantenimento della temperatura. Il grill, utilizzabile solo quando la cottura a gas non è attiva, completa la preparazione dei cibi consentendone la doratura finale. A garanzia della massima affidabilità, i forni a gas sono dotati di un triplice sistema di sicurezza.</p> |  <p>Apertura automatica: Le lavastoviglie con apertura automatica ne consentono l'inserimento in cucine senza maniglie. Tramite una semplice pressione nella zona centrale in alto della porta è possibile aprire la lavastoviglie. Un accorgimento di sicurezza evita aperture accidentali. In caso di assenza temporanea della corrente elettrica, un dispositivo di apertura manuale consente di aprire comunque la lavastoviglie.</p> |
|  <p>Volta Mobile: La Volta Mobile è un'esclusiva soluzione che protegge la parte superiore della cavità del forno e raccoglie lo sporco che su di essa si accumula. Comodamente estraibile per una pratica pulizia, può essere lavata anche in lavastoviglie.</p> |  <p>4 livelli di cottura: I forni Smeg, prevedono 4 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.</p> |
|  <p>Controllo elettronico: Il controllo elettronico gestisce al meglio le temperature e favorisce l'uniformità del calore, mantenendo costante il valore impostato, con oscillazioni minime di 2-3°C. Questa prerogativa fa sì che persino le ricette più sensibili agli sbalzi di temperatura, come torte, soufflé e sformati, possano lievitare e cuocere in modo più uniforme.</p> |  <p>Bruciatore Ultrarapido: Viene definito Ultrarapido il bruciatore con una potenza di almeno 3,5 kW, che può essere a singola, doppia o a tripla corona.</p> |
|  <p>40 lt Indica il volume utile della cavità del forno.</p> |  <p>77 lt Indica il volume utile della cavità del forno.</p> |
|  <p>DIGI screen Display da 4,3 pollici con tecnologia LED, usabilità con manopole + 3 tasti touch</p> |  <p>Controllo con manopole</p> |

Benefit

True convection

Prestazioni di cottura eccellenti grazie al flusso circolare ventilato

Le ventole e gli elementi riscaldanti garantiscono un perfetto ricircolo di calore aerodinamico, consentendo una cottura omogenea e più veloce all'interno della cavità.

Piano cottura a gas

Controllo costante della fonte di calore e la variazione di temperatura è semplice e immediata

Dotata di termocoppia, l'alimentazione del gas viene interrotta in caso di spegnimento della fiamma, per una maggiore sicurezza.

Smalto Ever Clean

Pulizia facilitata della cavità grazie allo speciale smalto pirolitico

Touch control

Utilizzo facile e intuitivo del timer tramite un semplice touch

Single turbine

La ventola con un elemento riscaldante circolare consente di cucinare con calore rotante che si distribuisce in modo uniforme

Cavità isotermica

Migliori performance in cucina ad alta efficienza energetica

Raffreddamento tangenziale

Migliore ricircolo dell'aria con un nuovo sistema di raffreddamento con ventola tangenziale e flusso d'aria dalla porta verso il retro

Altezza regolabile

Piano di cottura perfettamente a filo dell'area di lavoro grazie ai piedini regolabili

Cottura multi-livello

Più livelli di cottura garantiscono massima flessibilità nell'utilizzo

Porta fredda

Durante qualsiasi funzione, il vetro esterno della porta resta freddo, per evitare qualsiasi rischio di ustione

AirFry (accessorio opzionale AIRFRY)

Cibi più leggeri e gustosi grazie al cestello per frittura ad aria (accessorio opzionale)

Scomparto inferiore a cassetto

Più spazio grazie allo scomparto inferiore a cassetto, ideale per riporre accessori o utensili da cucina

BBQ (accessorio opzionale)

Barbeque direttamente nel forno con la piastra double side (accessorio opzionale BBQ)

Pizza stone (accessorio opzionale)

Cottura con pietra refrattaria per pizza e lievitati soffici e croccanti (accessorio opzionale STONE)